

Hug Komposch GmbH

Speiseplan vom 02.09.2024-06.09.2024 KW 36

Montag	Menü I	Penne Bolognese mit geriebenem Käse und Salat *A1,C,G,9
	Menü II	Schaschlickpfanne , mit Reis und Gemüse *G
	Vegi Menü	Penne Arabiata , mit geriebenem Käse und Salat *A1, C,G,9
Dienstag	Menü I	Rinderzunge , an Madeira Sauce Spätzle und Salat *L, 9
	Menü II	Senfbraten , mit Grillgemüse und Schwenkkartoffeln *J, G
	Vegi Menü	Strudel mit Vanillesauce und eine Tagessuppe vorweg * A1,C,G
Mittwoch	Menü I	Schweinegeschnetzeltes , mit Waldpilzen und Reis *G,J
	Menü II	Salatteller , tmit Putensteak und Kräuterdip *C,G,J,I
	Vegi Menü	Vegetarischer Blumenkohlaler , auf Ratatouille Gemüse und Kartoffeln *A1,C,G
Donnerstag	Menü I	Schaschlickpfanne mit Reis und Salat *G,I
	Menü II	Rinderrouladen , mit Spätzle und Rotkraut *A1,C,G,J,1
	Vegi Menü	Gefüllte Kartoffeltasche , an Gorgonzolasauce und Salat *A1,C,G
Freitag	Menü I	Hähnchenspieß , an Paprikasauce, Gemüse und Reis *I,G
	Menü II	Spinat - Lachslasagne , mit Salat *A1, D,C,G,9
	Vegi Menü	Sommergnocci Oliven schein und Tomatensauce * A1,C,G

-A: Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Hafer

-B: Krebstiere
-C: Eier
-D: Fisch
-E: Erdnüsse
-F: Soja
-G: Milch / Lactose
-

H: Schalenfrüchte
H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
H3 Walnüsse
H4 Cashew-Kerne
H5 Pecanüsse
H7 Pistazien
H8 Macadamianüsse

- I: Sellerie
-J: Senf
-K: Sesam
-L: Schwefeldioxid und Sulfite
-M: Lupine
-N: Weichtiere

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoffen
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Nitrit
- 5: mit Geschmacksverstärkern
- 6: geschwärzt
- 7: gewachst
- 8: mit Phosphat
- 9: mit Süßungsmittel
- 10: Tafelsüße
- 11: Phenylalaninquelle
- 12: abführend